1001 DEGUSTATIONS
Guide internet des vins et produits

SÉLECTION 2027



Scv Castelmaure - Pompadour 2024

Scv Castelmaure

France · Languedoc

FICHE TECHNIQUE

MILLÉSIME	2024
APPELLATION	Corbières
COULEUR	Rouge
CATÉGORIE	Tranquille
DOSAGE	Aucun / Sec
CÉPAGE(S)	Carignan noir, Grenache (noir), Syrah
CONSERVATION	Vin de garde à surveiller régulièrement
CERTIFICATION	(HVE) Haute Valeur Environnementale

L'AVIS DE 1001 DÉGUSTATIONS

Sa robe grenat aux reflets rubis accompagne un premier nez discret, marqué par des notes de pin, de sève et de réglisse. Le deuxième nez s'ouvre sur des arômes de mûre, de quetsche et de cassis. À la dégustation, le vin révèle une structure tannique et des arômes de cigare, de cannelle et de fruits rouges compotés. Il gagnera à être ouvert à l'avance et carafé, ou pourra être conservé encore 2 à 3 ans en cave afin d'obtenir des tanins plus souples. À associer avec un magret de canard aux cerises ou une tarte alsacienne aux quetsches.

Dégusté le 25/11/2026

ACCORDS METS

Tarte aux quetsches
Magret de canard aux figues
Poulet sauté chasseur

LIEUX DE VENTE

CHEZ LE PRODUCTEUR

Scv Castelmaure
4 ROUTE DES CANELLES
11360 EMBRES ET CASTELMAURE
Tel : 0033468459183
www.castelmaure.com